

Executivo

Terça - Sexta no almoço 12:00 - 15:00

Entradas

Burrata com creme de tomates tostados - R\$ 65

Burrata com 180g acompanha torradas de fermentação natural na parrilla.

Tábua de embutidos artesanais - R\$ 52

Vero prosciutto Del veneto.

Carne cruda - R\$ 41

Filé mignon em cubos grandes cortados na ponta da faca, temperado e finalizado com parmesão ralado. Acompanha couve grelhada e torradas de fermentação natural na parrilla.

Carpaccio de beterraba - R\$ 32

Beterraba assada, cortada em fatias finas, temperada com aceto balsâmico e azeite, finalizada com queijo de cabra, broto de mostarda e nozes.

Bolinho de arroz - R\$ 25

4 unidades receita secreta

Costini de tomates - R\$ 35

3 torradas de fermentação natural na parrilla com tomate-cereja e italiano na brasa, molho pesto e manjerição.

Costini de cogumelos - R\$ 39

3 torradas de fermentação natural na parrilla com mix de cogumelos salteados com espinafre.

Camarões à provençal com bottarga - R\$69

Camarão com rasas de bottarga e limão siciliano.

Hommus de pistache - R\$ 41

Hommus de pistache servido na tábua, finalizado com pistache moído acompanha torradas de fermentação natural na parrilla.

Panini De La Casa

Milanese - R\$ 41

Filé mignon empanado no pão ciabatta com aioli da casa tomate italiano e rúcula.

Saladas

Salada de rúcula com limão siciliano - R\$ 32

Salada de rúcula, nozes e farofa de pão, temperada com molho de limão e azeite.

Alface romana na brasa - R\$ 35

Alface romana na brasa com maçã verde, castanhas, limão, azeite e parmesão.

Massas

Orecchiette ao pesto - R\$ 52

Massa grano duro italiana com molho pesto, stracciatella e farofa de pão.

Linguini ao molho de cogumelos - R\$ 56

Massa grano duro italiana com molho de mix de cogumelos (shimeji, shitake, paris e funghi secchi).

Rigatoni com ragu de calabresa e erva doce - R\$ 56

Massa grano duro italiana com ragu de calabresa artesanal e erva doce.

Rigatoni à bolonhesa - R\$ 56

Massa grano duro italiana com molho à bolonhesa.

Carnes

Chorizo - R\$ 89

Carne selecionada hereford (argentina /uruguaia)

Parmegiana - R\$ 89 / 69

Filé mignon à milanesa com molho de tomate da casa, gratinada com muçarela e parmesão.

Milanesa - R\$ 76 / 56

Filé mignon empanado.

Aves

Galeto Balcone - R\$ 59 / 39

Galeto marinado por 24 horas no suco de laranja, temperos e especiarias.

Do mar

Polvo - R\$ 120

Polvo grelhado.

* acompanha as carnes 01porção de Purê de batatas rústico ou 01 porção de Batatas rústicas

Acompanhamentos

Batatas rústicas - R\$ 22

Douradas na manteiga com alecrim.

Purê de batatas rústico - R\$ 19

Purê de batatas com cebolas lentamente assadas na parrilla.

Abóbora assada - R\$ 22

Abóbora na parrilla acompanhada de sementes e stracciatella.

Pão extra- R\$ 7

Sobremesas

Pannacotta com calda de laranja - R\$ 29

Prozida com creme de leite fresco e calda de laranja Bahia.

Bolo de pistache com creme e avelã - R\$ 29

Mix de cogumelos na brasa - R\$ 42

Mix de cogumelos.

Tábua de legumes assados na brasa - R\$ 32

Couve-flor na brasa - R\$ 36

Com creme de limão secreto.

Tiramissu - R\$ 26

Affogato de caramelo - R\$ 26

Gelatos - R\$ 26

Nos sabores chocolate, pistache ou nata.

Vinhos

Espumante

Bernardi Jacur 765 Brut (ITA)- R\$ 110
100% Glera

Tinto

Urceus Primitivo diManduria(ITA)- R\$ 161
100% Primitivo

Rocim Mariana (PT)- R\$ 137

40% Touriga Nacional, 30% Aragonez, 20% Alicante Bouschet e 10% Trincadeira

Altos LasHormigas(ARG)- R\$ 123

48% Bonarda, 45% Malbec e 7% Sémillon

Uggiano Prestige Chianti(ITA)- R\$ 139

90% Sangiovese, 10% Canaiolo* DOCG

Lupi Reali Montepulciano d'Abruzzo(ITA)- R\$ 139

100% Montepulciano
*Meia garrafa - R\$ 75 | * Taça - R\$ 34

Branco

Rossetti Bianco Toscana IGT (ITA)- R\$ 123
80% Trebbiano, 10% Malvasia e 10% Chardonnay

CalliaPinotGrigio(ARG)- R\$ 98

100% PinotGrigio
*Meia garrafa - R\$ 55 | *Taça - R\$ 28

Rosé

Garzón EstatePinot NoirRosé de Corte (URU)- R\$ 146
80% PinotNoir, 15% Cabernet Franc e 5% Merlot

Dai Terra Rossa A. Mare Rosato

Puglia IGP (ITA)- R\$ 101
100% BombinoNero

Americano - R\$ 35

Vermouth Rosso, Campari bitter e soda

Bloody Mary - R\$ 30

Vodka e suco de tomate temperado

G&T Balcone - R\$ 35

Gin, infusão de limão siciliano, zimbro, água tônica e soft bitter

G&T Tradizionale - R\$ 35

Gin, água tônica e limão siciliano

Balcone dell'orso - R\$ 35

Rum Blanco, suco de limão, Triple-sec e Licor de amêndoas

Balcone's - R\$ 35

Limoncello, gin, purê de pepino, xarope de açúcar e menta

Doses

Whisky

Redlabel - R\$ 29
Black Label - R\$ 35
ChivasRegal - R\$ 29
Jack Daniel's - R\$ 35

Vodka

Smirnoff - R\$ 20
Absolut - R\$ 29

Gin

Tanqueray - R\$ 25
Larios - R\$ 20

Licores

Cointreau - R\$ 25
Amaretto dell'orso - R\$ 22
Punt'mês - R\$ 22
Limoncello - R\$ 25
Sambuca - R\$ 20
Campari Bitter - R\$ 20

Cachaça - R\$ 18*

Não Alcoólicas

Refrigerante - R\$ 7
Água com gás - R\$ 6
Água sem gás - R\$ 6

Suco de laranja - R\$ 12
Suco de uva integral - R\$ 12
Suco de tomate - R\$ 15

Chá gelado da casa - R\$ 12

Espresso - R\$ 7